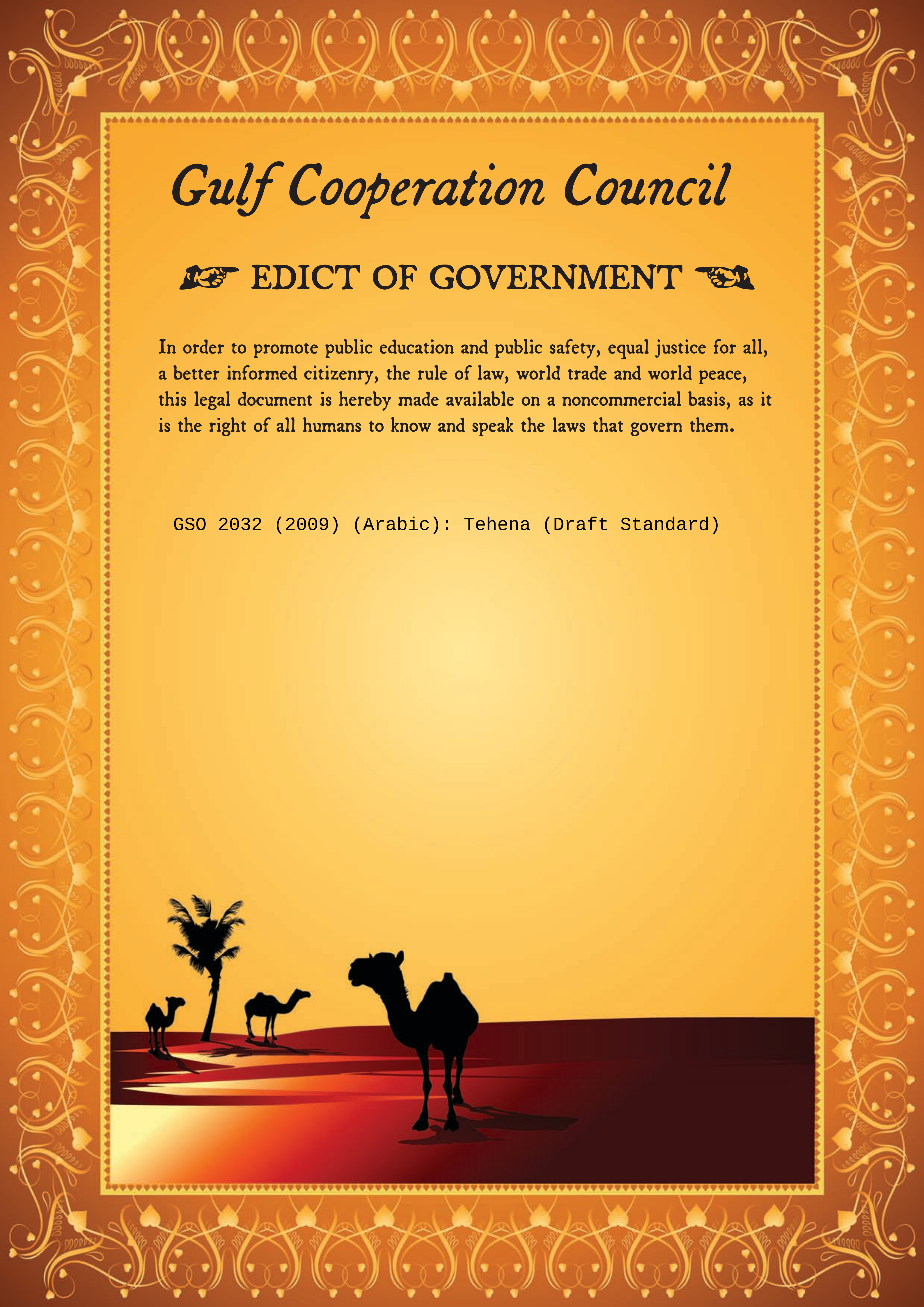


Gulf Cooperation Council

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 2032 (2009) (Arabic): Tehena (Draft Standard)

BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع: نهائي

GSO 5/FDS….. /2009

الطحينة

TEHENA

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنهـا عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة .

تقدم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عـضويتها الأجهـزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنيـة رقم ٥ " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجـات الغذائيـة والزراعيـة" بإعـداد هـذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (المملكة العربية السعودية) وقـد تـم إعـداد المـشروع بعـد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة(قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( )، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م.

الطحينة

١- المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالطحينة حسب تعريفها في البند ٣ أدناه والمعدة للاستهلاك المباشر .

٢- المراجع التكميلية

١/٢ GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .

٢/٢ GSO 1000 " طرق اخذ عينات المنتجات الغذائية المعبأة " .

٣/٢ GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .

٤/٢ GSO 1023 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " .

٥/٢ GSO 382 " الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الأول " .

٦/٢ GSO 383 " الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الثاني " .

٧/٢ GSO 839 " عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - إشتراطات عامة " .

٨/٢ GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية - الجزء الأول " .

٩/٢ GSO 228 " طرق اختبار الطحينة " .

١٠/٢ GSO 274 " بذور السمسم للصناعات الغذائية ".

٣- التعريف

الطحينة: منتج غذائي يتم الحصول عليه من طحن بذور السمسم الناضجة والمقشورة والمحمصة من نوع (سيسامي إنديكوم ل) .

٤- المتطلبات

يجب أن يتوافر في الطحينة ما يلي :

١/٤ أن تكون بذور السمسم المستخدمة في صناعة "الطحينة " مطابقة للمواصفة الواردة في البند (١٠/٢) وان تكون سليمة وصالحة للاستهلاك البشري.

٢/٤ أن يكون المنتج ذو نكهة طبيعية مميزة وخاليا من التزنخ.

٣/٤ أن يكون المنتج متجانسا في اللون والقوام وخاليا من التكتل .

٤/٤ أن يخلو المنتج من الشوائب والمواد الغريبة .

٥/٤ أن يخلو المنتج من النكهات الاصطناعية والمواد المالئة والألوان والمواد المبيضة (مثل ثاني كسيد التيتاتيوم).

٦/٤ أن يصنع طبقاً لممارسات التصنيع الجيد الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الـ واردة في البند(٣/٢).

٧/٤ يجب ألا يزيد محتوى الرطوبة على ١,٥%.

٨/٤ يجب ألا يقل محتوى البروتينات عن ٢٥%.

٩/٤ يجب ألا يقل محتوى الدهون عن ٤٥% على أن تكون جميع الدهون من زيت السمسم فقط .

١٠/٤ يجب ألا يزيد محتوى الرماد الكلي على ٣,٥%.

١١/٤ يجب ألا يزيد محتوى الرماد غير الذائب في الحمض على ٠,٣% (كتلة /كتلة).

١٢/٤ يجب ألا تزيد الحموضة الكلية للزيت المستخلص على ١,٨% مقدرة كحمض أوليك .

١٣/٤ يجب ألا تزيد المعادن الثقيلة الملوثة في المنتج النهائي على الحدود الموضحة في جدول رقم (١)

الجدول رقم (١)

المعادن الثـقيلة الملوثة	الحدود القصوى (جزء في المليون)
الزرنيخ	٠,٢
الرصاص	٠,١
النحاس	١٠

١٤/٤ يجب ألا تزيد بقايا مبيدات الآفات على تلك المقررة طبقا للمواصفتين القياسيتين الجليجيتين الواردتين في البندين (٥/٢) و (٦/٢) .

١٥/٤ يجب ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية على تلك المقررة طبقًا للمواصفة القياسية الواردة في بند (٨/٢).

٥- التعبئة

مع عدم الإخلال بما نصت علية المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٧/٢) يجب:

١/٥ ان تحافظ عبوات الطحينة على نظافة المنتج النهائي وعلى قيمته التغذوية وجودته الحسية.

٢/٥ يجب أن لا يقل ما يشغله حجم المنتج المعبأ عن ٩٠% من السعة المائية للعبوة .

٦- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٢/٢) .

٧- طرق الفحص والاختبار

تجرى جميع الفحوص والاختبارات طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٩/٢) .

٨- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١/٢) يجب أن يوضح على كل عبوه ما يلي :

١/٨ اسم المنتج "طحينة ".

٢/٨ فترة صلاحية المنتج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٤/٢) .

٩- النقل والتخزين

١/٩ يجب أن يتم النقل بواسطة وسائل مناسبة تحفظ المنتج من التلف والفساد .

٢/٩ يجب أن تخزن العبوات في مخازن جيدة التهوية بعيدة عن مصادر الحرارة والتلوث.

المصطلحات الفنية

Sesame .... سمسم

Tehena .... طحينة

Filling matter .... مواد مالئة

المراجع:

مواصفة هيئة الدستور الغذائي CODEX STAN 259-R - 2007 " الطحينة ".
المواصفة القياسية المصرية رقم ١٩٩١/٩٤١ " الطحينة البيضاء ".